

А.Н. Ливанова

НОРВЕЖСКАЯ КУХНЯ: МИФЫ, ТРАДИЦИИ И СОВРЕМЕННОСТЬ

Актуальность избранной темы прокомментируем следующей цитатой: «В настоящее время, когда проблемы экологии и охраны окружающей среды чрезвычайно обострились, когда быстро исчезают традиционные системы хозяйствования, весьма актуальным представляется изучение традиционных систем жизнеобеспечения этносов. Особенно важны оценка адаптивной значимости системы питания и характеристика ее динамики»¹.

Больше подобных канцеляризов здесь не встретится. Гораздо более интересным представляется взгляд на проблему, который демонстрируют кулинары и культурологи: Генис в статье², посвященной Вильяму Васильевичу Похлебкину, скандинависту по специальности, утверждает, что блюдо — это «иероглиф отечественной культуры, оно не менее ценно, чем отстроенная церковь или спасенная икона»; Окунь призывает: «...следовало бы более подробно заняться вопросом о влиянии гастрономии на национальный характер и показать, как русская кухня развивает такие черты, как лень и безалаберность, с одной стороны, и анархизм и буйство — с другой; как латинская кухня способствует страстности, сладострастию и чувству юмора; германская дает пищу агрессивности, мечтательности и сентиментальности, а скандинавская — меланхоличности»³. Им вторит норвежский журналист Древалд: «Мало что является столь же безжалостным разоблачителем, как привычки народа в еде. ...Резкий запах свиных кишок в Гардермуэне в тысячу раз больше рассказывает о нас как о народе, чем Холменколленская эстафета и Народный музей на Бюгдэй вместе взятые»⁴.

Однако когда речь заходит о кухне Скандинавских стран (а не о скандинавской кухне — кухни Скандинавских стран так же отличны одна от другой, как кухни славянских народов, поэтому некорректно описывать их как единое целое, как это сделано, например, в кулинарной книге И. Лазерсона «Галопом по Европам»⁵) и, более узко, о норвежской кухне, приходится констатировать, что в России знают ее очень плохо, оперируя вместо знаний мифами (впрочем, так же дело обстоит и со знаниями о русской кухне в Норвегии, о чем ниже чуть подробнее). Известный норвежский диетолог греческого происхождения Федон Линдберг подчеркнул, что «к сожалению, о питании рассказывают много мифов, причины чего отчасти являются

культурными, отчасти обусловлены ошибочностью ранее проводившихся исследований»⁶. С одной стороны, мифы норвежскую кухню приукрашивают, с другой, — напротив, служат ей плохую службу.

Так что же именно пишут в наших кулинарных книгах и популярных изданиях? Уважаемый культуролог Петр Вайль совершенно справедливо отмечает, что «Скандинавская кухня (и здесь такое обобщение уместно. — *Прим. авт.*) лаконична в средствах и многообразна в методах»⁷. А вот далее, уже подробно рассказывая о кухне Норвегии и упоминая действительно важные как в традиционной культуре, так и в современном быту блюда *ракёррет* и *лутефиск*, еще один традиционный продукт, который норвежцы называют «самым норвежским из норвежского» — коричневый козий сыр, характеризует вовсе не справедливо и даже обидно: «формой, цветом и консистенцией похож на хозяйственное мыло; о сходстве вкуса судить не берусь — мыла не ем»⁸. Поскольку теперь один из сортов этого сыра продается в сети универсамов «Патэрсон», многие могли убедиться, насколько хорош на наш российский вкус этот продукт. Но на вкус и цвет товарищей нет, как известно.

А следующее утверждение Вайля уже сомнительно и требует уточнений: «Норвегия же — лососина. Точнее, богатый в нюансах и обертонах джазовый обыгрыш темы лососины»⁹. На одном из российских кулинарных сайтов в унисон Вайлю перечисляются, среди прочих, следующие норвежские блюда: горячая закуска из семги; Съеамансбифф (*Sic!* — *Прим. авт.*); мясо по-флотски; заяц, маринованный в пиве; морской гребешок тушеный; пеламида по-норвежски; телятина с капустой; норвежские узлы (?); торт ореховый¹⁰. Примерно то же — жареный лосось в сухарях, торт ореховый — рекомендует другой сайт¹¹, но с добавлением совсем уж экзотических для Норвегии блюд, как «осетр по-рокфеллеровски».

Откуда берутся подобные сведения? Думается, проблема в неразличении авторами понятий «традиционная пища», «повседневная пища» и «высокая кухня», а также в некритическом отношении к туристической рекламе, имеющей целью выжать из приезжих как можно больше денег и рекламирующей всеми возможными способами те продукты, которые предназначены на экспорт. На самом деле истинно традиционная кухня людям, выросшим в другой традиции, часто не только непривычна, но и кажется невкусной. Повар-итальянец задается вопросом: «Отчего так... что чем демократичнее страна, тем менее вкусна еда? Какие страны в мире самые демократичные? Швеция, Дания, Норвегия. Вы пробовали датскую моцареллу? У нее же нет вкуса»¹². Напробовавшийся разных национальных норвежских кушаний,

обладающих резким запахом и специфическим вкусом (rakfisk — *квашеная рыба*, gammalost — *старый сыр* и т.п.), иностранец спрашивает: «Скажите, вы в Норвегии едите только подпорченную еду?»¹³

Конечно, скандинавская кухня вовсе не безвкусна и не невкусна. Но она аскетична. Федон Линдберг заметил: «Нет секрета в том, что традиции питания в Норвегии в значительной степени определялись исторически обусловленным доступом к продуктам в сочетании с хозяйственно-политическими интересами»¹⁴. Считается доказанным, что «традиции питания наиболее строго соблюдаются в сельских традиционных обществах»¹⁵, каковым в общем-то и являлось до последнего времени норвежское. А каковы эти традиции и какие продукты были доступны в Норвегии на протяжении столетий, когда традиции складывались?

Норвегия — страна с холодным климатом, обуславливающим *очень короткий вегетационный период*, с маломощными *тундровыми почвами на севере и кислыми горно-подзолистыми почвами к югу от 70 широты*¹⁶. «В условиях повышения холодового стресса и увеличения кислотности почв формируется тип хозяйства с высококалорийной диетой, со значительным содержанием белков и жиров в рационе»¹⁷. *К тому же, сельскохозяйственной обработке под земледельческие культуры подлежит по разным оценкам всего от 2 до 5 % площади*. Иными словами, норвежская пища — это много рыбы и мяса и мало зелени. Кроме того, необходимо было *заготавливать пищу осенью впрок, чтобы хватило продержаться зиму и весну, потому среди традиционных блюд столь многие готовятся на основе сушеных, вяленых, копченых, квашеных, соленых ингредиентов. Таковые традиционно воспринимаются как более ценные*.

И, наконец, еще один фактор, сыгравший свою роль именно в Норвегии: длина береговой линии по отношению к площади страны колоссальна (83 тыс. км, для сравнения: береговая линия островной Японии при практически той же площади страны почти втрое меньше: 29 тыс. км). Естественно, рыболовство приобрело в Норвегии невиданный размах, и рыба действительно занимает важное место в питании норвежцев. Но какая рыба?

Известнейший норвежский историк кулинарии Хенри Нутакер, перечисляя в предисловии к своей книге традиционные блюда, называет kjøttkaker — *мясные биточки*, fårikål — *баранину в капусте*, sodd — *мясную похлебку*, kumle — *клопс*, lefser — *лепешки*, pannekaker — *блины*, smalahovud — *баранью голову* и rakfisk — *квашеную рыбу*, gømmegrøt — *сметанную кашу*, gomme — *сырную массу*, добавляет, что теперь с ностальгией вкушают и то, что ранее считалось пищей бедняков, — havregrøt og sild og

poteter — овсяную кашу и картошку с селедкой¹⁸. В книге упомянуты также flate brød — пресные лепешки, mølje — кашлица из тресковой печени, sylte — холодец, sildegryn — селедка с перловкой, lutefisk — лютефиск, bacalao — бакалао, kålrotstappe — брюквенное пюре и ряд других блюд, но ни одного из лососины. В книге журналиста Ханса Мортена Сjunнеса, посвященной норвежской рыбе, лососина едва упомянута в конце, где речь идет о китайской кухне¹⁹.

Дело в том, что лососина до начала ее искусственного разведения во второй половине XX в. представляла собой дорогое и редкое блюдо, которое изредка позволяли себе богатые: на селе — пасторы, в городах — чиновники и буржуа. Арне Гарборг в эссе, посвященном одной из первых и долгое время самой популярной из норвежских поваренных книг, написанной супругой пастора Ханной Винснес (*Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen*, 1845), описывает безмятежность отраженного в книге мира, обитатели которого лишь изредка заглядывают в людскую, где «народ ест кашу да селедку, не завидуя хозяйским лососю или говяжьему жаркому»²⁰. В несколько более демократичной книге Хенриетты Шёнберг Эркен (норвежское соответствие российской Молоховец²¹) рецепты из лососины занимают вдвое меньше места, чем рецепты из трески, и столько же, сколько рецепты из сельди; осетр не упомянут, а анчоусы, которые так хвалят Синельников и Соломоник²², отдельного раздела вообще не образуют и упоминаются вскользь, когда речь идет о бутербродах и т.п. А ведь и эта поваренная книга — «для благородных». Хотя в сборнике рецептов 1958 г. издания²³ блюдам из рыбы отведено много места, упомянуты скумбрия, треска, сайда, сельдь, морской окунь, угорь, камбала — но только не лосось (и уж тем более не осетр). И, наконец, известный норвежский пианист и гурман Коре Сим в книге с выразительным подзаголовком «Примитивная поваренная мини-книга для абсолютных недотеп, неумех и растяп»²⁴ приводит рецепты самых распространенных домашних блюд, среди которых яичница, картошка с селедкой и сосисками, рыбные котлетки и фрикадельки (из трески и сайды), вареная рыба, лютефиск, рагу из легких, блины — лососем там и не пахнет. Недаром в назидательной книжке детской писательницы Синкен Хопп «Волшебный мелок»²⁵ отрицательный персонаж — обжора тролль — объедается именно малодоступными продуктами: «15 лососей большущих тотчас же мне подать на стол»²⁶.

А вот теперь — другое дело. «С 1997 г. производство (лосося) возросло вдесятеро. ...То, что раньше было редким праздничным блюдом, превратилось в недорогую и здоровую пищу для большинства»²⁷. Относительно

дешевой лососины производится столько, что торговые организации Норвегии всюду ее рекламируют, используя для этого все возможности и привлекая к такой рекламе и норвежских квалифицированных поваров. Что не делает сочиненные ими блюда ни традиционными, ни каждодневными в самой Норвегии. Даже на праздничном рождественском столе лосось и форель — всего лишь «альтернативные» (треске и сельди) виды рыбы, как выразился Стейн Эрик Хаген²⁸, владеющий сетью продуктовых магазинов.

«Самой национальной рыбой норвежцев можно считать треску»²⁹. Это совершенно верно, но модальность высказывания должна быть иной: не «можно считать», а официально утверждено по результатам проведенного в 80-е гг. референдума (не без небольшой подтасовки). В действительности на первое место поначалу вышел эндемический вид рыбы — *slimål* (миксина европейская, а дословно — «слизистый угорь»), однако в питании эта рыба важной роли никогда не играла. (Эта история рассказана в книге известного социолога Томаса Хюлланн Эриксона³⁰). А вот треска была важнейшим видом рыбы для норвежцев издревле, что показывают, например, раскопки XIII в. в Бергене³¹.

Как и многие другие виды пищи, рыба в Норвегии употреблялась из заготовленных впрок полуфабрикатов. Треску вялили в натуральном и сильно соленом виде. Само слово треска — *torsk* — и означает «сушеное». Торговля сушеной треской упоминается в «Саге об Эгиле», речь может идти о 875 г.³² В результате получали два вида продукции: *tørfisk* («сухая рыба») — несоленую треску, высушенную на специальных штативах из шестов (производится главным образом в Северной Норвегии), и *klippfisk* («на скальной рыба», а не «каменная рыба», как пишут Синельников и Соломоник) — рыбу, просоленную и высушенную на ветру распластанной на прибрежных скалах (в основном в западной части страны), и это может быть не только треска, но и сайда, менёк и мольва³³. Из несоленой вяленой трески (а вовсе не из *клипфиска*, как пишут вышеупомянутые авторы), вымачивая ее в щелочи и вываривая, готовят традиционное предрождественское, а у некоторых и рождественское блюдо *лютефиск*. Оно получило распространение в стране с XVIII в., когда экспорт *тёрфиска* и цены на него упали вследствие конкуренции с новым товаром — *клипфиском*³⁴. При заготовке *тёрфиска* сталкиваются со специфической проблемой — в несоленой рыбе на воздухе откладываются личинки мушки; в 2007 г. потери из-за этого составили в стране 20 млн крон³⁵. Соленый *клипфиск* мух не интересует.

Напомним, что провинциальная Норвегия долго оставалась крестьянской страной, хотя, по статистике, в 2007 г. 80 % норвежцев жили в городах, та же

статистика городами считает и населенные пункты, насчитывающие 1,5 тыс. жителей³⁶. Своих аристократов в ней практически не было, а ведь одно из «принципиальных различий образа питания богатого и бедного», по словам известнейших итальянских культурологов Каппати и Монтанари, состоит в том, что «первый ест свежую пищу, второй — нет. Мясо, рыба, сыры, овощи на крестьянском столе имеют однообразный вкус соли. Сильной жаждой, происходившей от этого, объясняются, среди прочего, чрезмерные (с нашей точки зрения) количества вина или (в других странах) пива, на протяжении веков сопровождавшие прием пищи»³⁷.

Из размоченного *клипфиска* готовят популярное блюдо *бакалао* (что португальски и значит «треска»³⁸), позаимствованное норвежцами несколько сотен лет назад у жителей Средиземноморья. Испанцы сушили соленую треску с XV в.; в Норвегии этим способом начали пользоваться около 1640 г. Норвежцы экспортировали *клипфиск* в Испанию, Португалию, Бразилию, Аргентину и Италию, где она являла «дешевый и повсеместно распространенный товар» (по словам великого итальянского кулинара Артузи³⁹). А в Норвегии продолжали производить не только соленый *клипфиск*, но и несоленый *тёрфиск*, поскольку даже соль долго оставалась дорогим и дефицитным товаром в этой бедной крестьянской стране.

Едят в Норвегии самобытное блюдо *мёлье*. Рецептов его имеется множество, но основу составляет каша из жира с разными добавками (ячмень), которую едят при помощи кусочков пресной лепешки. На севере страны для его приготовления используются жир и печень трески. Это очень сытное блюдо, к тому же богатое витаминами, предупреждающими развитие цинги в этих далеко не солнечных местах.

Китовое мясо в Норвегии ели, конечно, но в незначительных количествах (поймать кита — нелегкое дело). В основном мясо кита встречается в ресторанах, что честно и описано у Александра Гениса⁴⁰. К сожалению, и этот уважаемый автор поддался искушению представить кухню всех Скандинавских стран вместе, а в заключение написать: «Лососина венчает собой и **сморгасборд**, и всю северную кухню»⁴¹. Повторюсь: и единой северной кухни как таковой нет, и лососина в ней далеко не главное.

Другим популярным способом заготовки рыбы впрок являлось квашение, т.е. сбраживание чищенной и присоленной, но не мытой рыбы в присутствии молочнокислых бактерий в течение нескольких месяцев (до двух лет!⁴²): она становилась мягкой, кисловатой и приобретала специфический (многими непереносимый) запах и розово-красный цвет. Хотя на морском побережье так заготавливали сельдь — *suursild* — *кислая сельдь* и сайду — *gammalsei* —

старая сайда, или *raudsei* — *красная сайда*, большого распространения эти блюда не получили; а вот в материковой части юго-восточной Норвегии приготовленная таким образом форель *lakøret* является дорогим праздничным блюдом, которое принято подавать с ячневой кашей или лепешками. Добавим, что, по данным норвежского фольклориста Петера Кристена Асбьёрнсена, опубликовавшего в 1864 г. книгу «*Fornuftig Madstel. En tidsmæssig Koge- og Huusholdningsbog*» («Разумная стряпня. Современная книга о готовке и домашнем хозяйстве») под псевдонимом Клеменс Бонифасиус (*Clemens Bonifacius*), до 2/3 населения Норвегии, т.е. на то время около 1,2 млн ели кашу ежедневно⁴³.

«Селедка с давних пор является, бесспорно, самым любимым видом рыбы для норвежцев», — сообщает сайт <http://www.europa.km.ru/norway/cook.htm>. Как можно было убедиться, это далеко не так. Селедку в Норвегии ловили, солили и коптили, но совсем не в тех количествах, что треску, и главным образом на юго-западе, в районе Хэугесунна и Ставангера. Как уже говорилось, селедка считалась едой бедняков; они часто ели ее как основное блюдо в виде похлебки из кусочков соленой сельди, сваренной с перловкой или брюквой, а позже и картофелем. В качестве закуски соленая и маринованная селедка появилась на столах богатых горожан, следовавших датским традициям в еде, достаточно поздно, в XVII–XVIII вв.

«“Быть или не быть?” — вот вопрос, на который не мог найти ответ принц Датский из трагедии “Гамлет” У. Шекспира. Перед норвежскими гурманами стоит не менее сложная дилемма — “говядина или рыба?”», — уверяют авторы того же сайта. Неправда. Не стоит перед норвежскими гурманами такая дилемма. Крупный рогатый скот в Норвегии традиционно разводится не на мясо (мраморную говядину закупают в Дании), а на молоко. Самый же распространенный сорт мяса — баранина. Овцам в Норвегии раздолье, чуть не полгода они пасутся в горах, никем не охраняемые. Осенью крестьяне сгоняют их вместе и разбирают по хозяйствам в соответствии с клеймом на ухе. Из баранины готовятся традиционные норвежские мясные блюда, одинаково популярные дома и в ресторанах: норвежское национальное блюдо *fårikål* — *баранина в капусте*, рецепт которой, собственно, этими ингредиентами и исчерпывается, если не считать воды, соли и перца горошком; объединение профессиональных поваров Норвегии призывает все предприятия общепита 9 ноября — в день, посвященный этому блюду, включать его в меню⁴⁴; популярное на западе страны рождественское блюдо *pinnekjøtt* — вяленые бараньи ребрышки, тушеные на пару; и, наконец, тоже западное крестьянское блюдо *smalahove* — ошпаренная, просоленная,

сушено-вяленая голова барашка, которую, разрубив пополам, разваривают полтора-два часа и едят вместе с глазами и ушами. В последнее время, когда вновь пробудился интерес к традиционной кухне, в начале октября в городке Восс ежегодно проводится фестиваль, посвященный этому блюду. Надо отметить, что интерес к традиционным блюдам местной кухни всячески поощряется норвежскими властями еще с последней четверти прошлого века, а министр сельского хозяйства выступил в октябре 2008 г. с инициативой «нарастить производство норвежских традиционных пищевых продуктов» («vekstsatsingen for norske spesialiteter») в рамках поставленной правительством страны цели добиться к 2020 г. того, чтобы такие продукты составляли 20 % в товарообороте розничной продуктовой торговли⁴⁵.

Кроме того, популярны всевозможные холодные копчености из баранины — разнообразные виды грубых колбасок и *fenaål* — сушено-вяленая баранья нога.

Свинина распространена меньше, она дороже, а запеченная свиная грудинка *gibbe* — самое популярное в стране рождественское блюдо до сих пор. Правда, примерно до 1860 г., когда распространилась дровяная печь, *gibbe* ели только самые богатые, остальные довольствовались на Рождество бараниной или рыбой, а то и гороховым супом⁴⁶.

И, наконец, говядина идет главным образом на самое обычное, неприхотливое, повседневное, но городское домашнее блюдо — биточки под коричневым соусом.

Как уже говорилось, из-за особенностей географического положения и климата выбор растительной пищи в Норвегии до середины XX в. был весьма скудным. Из круп была распространена ячневая, из овощей — брюква и прочие корнеплоды, к которым, хотя и столетиями позже, чем в остальной Европе⁴⁷, добавилась картошка. И хотя сейчас выбор экзотических овощей и фруктов повсеместно обширен, большинство верны картошке с капустой да яблокам с черешней, зачастую даже не зная названия такого фрукта, как хурма, например. Самые популярные десерты — крем из морошки и *крестьянские девушки под вуалью* — *tilslørte bondepiker* — уложенные слоями вареные яблоки, молотые сладкие сухари и сбитые сливки. На рождество едят еще финики и марципаны (по данным за 1990 г., каждый норвежец съедает около 650 г миндаля в год — самый высокий показатель в мире⁴⁸), но никак не грецкие орехи, из которых рекомендуют готовить торт вышеупомянутые сайты.

Зато популярны молочные продукты. Норвежцы потребляют очень много коровьего молока — в 2005 г. 55 % норвежцев пили молоко ежедневно,

так что средняя цифра составила 99 л молока на человека в год⁴⁹. Кроме того, из молока производят отличную сметану, из которой с добавлением пшеничной муки или манки готовится сытнейшая сметанная каша — традиционное свадебное блюдо, к которому принято подавать копчености. В Норвегии производится много сыров. Из сыворотки козьего молока или из смеси козьего и коровьего молока готовят национальный сыр — коричневый, который так и не решился попробовать Петр Вайль. Этот продукт настолько привычен (его производят более 10 тыс. тонн в год, почти все едят этот сыр на бутербродах на завтрак или в обед), что многие и не помнят, что изобретен он был лишь в 1863 г. молочницей Анне Хов из Гюдбраннсдала. В 1933 г. 87-летняя Анне Хов была удостоена ордена за свое изобретение.

Традиционные выпечные изделия также изготавливались с расчетом на длительное хранение. Различные виды тонких пресных лепешек (*flatbrød*, *lefse*) пекли сразу помногу, сушили и складывали стопками, чтобы хватило на несколько месяцев. И чем тоньше лепешка, тем легче ее высушить и сохранить: люди «раскатывали лепешку почти такой же тоненькой, как листки в Библии хозяина хутора»⁵⁰. Дрожжевое тесто не распространено еще и потому, что мука из ячменя и овса, которые произрастали в Норвегии, не годится для его изготовления⁵¹.

Что касается напитков, то русским ли не знать, какие из них лучше согревают? В Норвегии пиво пьют и мужчины, и женщины не меньше, чем поллитровыми кружками (хотя норвежское пиво с датским, увы, не сравнится...); популярен в Норвегии, особенно центральной, и самогон. Но больше страна славится своей водкой — зерново-картофельным, обычно с добавкой тмина или укропа, акевитом. В первом описании норвежского акевита, 1531 г., содержащемся в письме датского дворянина Эске Билле архиепископу Олаву Энгельбретссону, расхваливаются его лечебные свойства⁵². Добавки же могут быть и иными. Один из руководителей крупнейшей в стране компании Arcus, занимающейся разработкой новых сортов акевита, их производством и распространением, Халвор Хёк (*Halvor Heuch*), в интервью газете Дагбладет говорит: «Если нужно разработать акевит к еде, то сначала нужно поесть бараньей головы, лютефиска, свиной грудинки, кислой капусты и бараньих ребрышек. А потом сесть и подумать, чем можно усилить впечатление от их вкуса»⁵³.

Норвежский акевит — благородный спиртной напиток в одном ряду с коньяком, кальвадосом, ромом и виски, поскольку вызревает несколько месяцев в дубовых бочонках. Особенно высоки вкусовые качества т.н. линьеакевита, получаемого провозом бочек в трюмах судов через экватор и

назад. История этого напитка широко известна. Поспорю лишь с тем, что норвежскую водку, как многие утверждают, «подают очень холодной и пьют залпом из маленьких рюмочек»⁵⁴. Хотя о вкусах не спорят, норвежские зна-токи рекомендуют пить этот напиток при комнатной температуре; датский же обычай пить акевит охлажденным не позволяет, по мнению норвежцев, отдать должное вкусовой гамме⁵⁵.

Из неалкогольных напитков первое место, бесспорно, занимает кофе. Ежедневно 2,8 млн норвежцев выпивают 12 млн чашечек кофе, т.е. 4,4 млрд чашек в год⁵⁶.

Как можно было убедиться, норвежские привычки в еде можно назвать непритязательными, если не считать кофе. И это укоренившиеся привычки: в стране действует множество объединений, призванных поддержать местные традиции: «Общество друзей картофеля» — Potetens venner, «Патриоты сосисок» — pølsepatriotene, «Друзья лютефиска» — Lutefiskens venner, «Друзья акевита» — Akevittens venner, «Энтузиасты бараньей головы» — Smalahoveentusiastene, «Друзья клипфиска» — Klippfiskens venner, «Друзья светлого пива» — Pilsens venner, «Любители кофе» — Kaffeelskerne, «Друзья баранины в капусте» — Fårikålvenner, «Друзья старого сыра» — Gamalostens-venner (еще одна норвежская диковина, известная еще со времен викингов и имеющая характерный острый вкус) и т.п.⁵⁷ В то же время во многих семьях до сих пор сохраняется традиция есть определенные блюда или блюда из определенных продуктов в определенные дни недели, что также косвенно свидетельствует о господствовавшей ранее скудости ресурсов.

Отмечена закономерность, что интерес к традиционным крестьянским блюдам «возникает в тот момент, когда такие блюда начинают исчезать, становятся редкими»⁵⁸. Механизм этого явления выявлен выдающимся культурологом Ю.М. Лотманом: «Чтобы стать значимым, т.е. 'новым', 'свое' как бы перемещается в положение 'чужого', переживает 'второе знакомство' с нами и вновь становится 'своим'»⁵⁹. Так обстоит дело и в Норвегии. Хотя Министерство сельского хозяйства страны с 1990-х гг. одну за другой осуществляет программы, направленные на возрождение традиций в питании и пропаганду местных пищевых продуктов⁶⁰, в наше время норвежцы едят не только традиционную пищу. С одной стороны, в послевоенное время они получили возможность путешествовать по всему миру; с другой стороны, в стране стали селиться представители многих далеких культур. В процессе глобализации в обиход норвежцев вошли новые блюда и их названия — «taco, hamburger, kebab, piz-

за»⁶¹ и, конечно, pasta — макаронные изделия. «Свободное циркулирование этнокультурной информации, межкультурные заимствования и нововведения позволяют заменять один структурный элемент <пищевого> комплекса другим, более подходящим к новым условиям»⁶². Новые условия — это в том числе и дефицит времени. Традиционная пища требует длительного приготовления (выпечные изделия, блюда из сушено-вяленой рыбы, из вяленой баранины), в то время как указанные новые блюда достаточно разогреть. Кроме того, особую значимость приобретают так называемые универсальные блюда, соединяющие в себе и первое, и второе, и гарнир⁶³. Из таковых особенно популярной среди норвежцев, и не только, стала пицца, а среди пицц — Pizza Grandiosa, бренд, отметивший 25-летний юбилей в 2005 г. Для тех, кто серьезно относится к тому, что ест, это воплощение дурного вкуса и в прямом, и в переносном смысле. Не гламурный, а вполне достойный женский журнал «КК» в серии «Mitt kjøkken» — «Моя кухня» публикует интервью с известными рестораторами, поварами и т.п. Владелец продуктового магазина Пребен Хонда Лиди на вопрос, что он больше всего не любит, ответил: «Pizza Grandiosa (Есть ее еще более убого, чем надевать теннисные носки к смокингу)»⁶⁴. Но, конечно, «Pizza Grandiosa — не норвежское изобретение (хотя долго нужно искать итальянца, который опознал бы в этом блюде пиццу)»⁶⁵.

Что касается второй части цитаты, следует понимать, что хотя пицца по происхождению представляет собой блюдо традиционной региональной, а именно неаполитанской, кухни, распространение во всем мире она получила уже благодаря тому, как ее интерпретировали потомки итальянских переселенцев в США, и именно отсюда это блюдо распространилось по всей Италии, где оно воспринимается как чужеродное везде, кроме Кампаны (кстати, одна из популярных сетей фастфуда в США называется Campania Pizza). Ср., например, следующее высказывание итальянского повара: «Вот включите телевизор. Там сплошь реклама шоколадных конфет, пиццы, всего того, что **мы в Италии думали, что никогда не будем есть**»⁶⁶.

Норвежцы, по выражению уже цитированного Стейна Эрика Хагена, стали чемпионами мира в поедании мороженой пиццы⁶⁷. Неприсязательная и дешевая Pizza Grandiosa вытесняет с рождественского стола традиционные норвежские блюда: в Сочельник ее едят 150 тыс. норвежцев. У фабрики в поселке Странда губернии Сюннмёре, где она производится, в предрождественские недели оборот увеличивается на 40 %⁶⁸. Пропагандируя здоровую пищу для детей, популярный бесплатный кулинарный ежемесячник рекомендует давать им Grandiosa Pizzasnurrer — порционные мини-пиццы⁶⁹.

И даже в книге с названием «Mat på norsk» — «Еда по-норвежски» целый раздел посвящен пиццам, при том, что прочие разделы таковы: завтрак, яйца, молоко, сыр, каши, овощи, фрукты и ягоды, рыба и дары моря, птица, мясо⁷⁰. Конечно, забвение традиций вызывает и ответную реакцию в виде создания упомянутых обществ, пропагандирующих блюда национальной кухни, и сожаление, если не сказать раздражение: «Мой сын увлекается суши, а мне подай квашеную форель, и вот от этого уже кривится сын» (медиамагнат Knut Naavik в интервью журналу⁷¹).

Итак, при всем богатстве, обрушившемся на Норвегию благодаря добыче нефти и газа, гурманами норвежцы так и не стали. Даже на главный праздник года — в рождественский обед — едят в основном что-то из следующих блюд (если не считать пиццы): вареную треску, лютефиск, зажаренную в духовке свиную грудинку с хрустящей шкуркой или бараньи рёбрышки. Наиболее популярна свиная грудинка⁷². Знаменитая телеведущая, кулинар Ингрид Эспелид Ховиг⁷³ призналась, что всегда ест на Рождество треску, хотя сама с экранов телевизоров каждое Рождество учила, как нерасторопной хозяйке добиться поджаристой корочки на грудинке — при помощи горелки для обжигания лыж.

Разумеется, элита приобщилась к высокой кухне, но и высокая кухня приобретает в норвежском исполнении своеобразный оттенок. Так, состоятельный актер на банкете по случаю бракосочетания с новой супругой, тоже известной актрисой, угощал гостей шампанским с рыбными котлетками⁷⁴. О том, что к шампанскому лучше идет икра, да и о том, что такое вообще икра, если не считать того, что под этим названием продается в любом универсаме, а именно тресковой икре в тубиках, большинство норвежцев имеет слабое представление. Это можно проиллюстрировать следующим сюжетом из детективного романа: возжаждавшие быстрого обогащения норвежские махинаторы занялись разведением карпов на юго-западе Норвегии с целью получения черной икры!⁷⁵

Надо сказать, вообще русская кухня в Норвегии не только мало известна, но большинство не считают ее достойной встать в один ряд с другими кулинарными традициями, как французская, итальянская или китайская. И это понятно, если посмотреть, в каком виде норвежцам предлагаются рецепты: русский борщ без намека на мясо, а то и на одной свекле⁷⁶, или даже «Треска в борще *a la russe*». Ингредиенты: филе трески, капуста, корень сельдерея, морковь, лук-порей, лук-шалот, помидор, бульонный кубик, 4 кусочка бекона, свекла, чеснок⁷⁷. Приятного аппетита!

- ¹ Григулевич Н.И. Питание как важнейший механизм этноэкологической адаптации // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001. С. 147.
- ² *Genius A.* Хлеб и зрелище. О кулинарной прозе Вильяма Похлёбкина // Звезда. 2000. № 1. URL: www.D:\Alexandra\KULTUR\mat\genis pohlebk.htm
- ³ *Окунь А.* Книга о вкусной и здоровой жизни. СПб., 2002. С. 183.
- ⁴ *Drevdal G.* Natt&Dag. juli. 2004. (Здесь и далее перевод цитат автора статьи.)
- ⁵ *Лазерсон И.* Галопом по Европам: Кулинарное обозрение. М., 2005.
- ⁶ *Lindberg F.* KK 35/2008.
- ⁷ *Вайль П.* Гений места. М., 1999. С. 370.
- ⁸ Там же.
- ⁹ Там же.
- ¹⁰ URL: <http://www.eda-server.ru/cook-book/world/norwegian.htm>
- ¹¹ URL: <http://supercook.ru/cook66.html>
- ¹² *Black W.* Al dente. 2004. S. 313.
- ¹³ *Siem K.* Kåres nam-nam-bok. Oslo, 1974. P. 63.
- ¹⁴ Ibid.
- ¹⁵ *Григулевич Н.И.* Указ. соч. С. 150.
- ¹⁶ Большая советская энциклопедия. М., 1974. Т. 18. С. 105; URL: www.skogoglandskap.no/filearchive/Dokument_06_03.pdf
- ¹⁷ *Григулевич Н.И.* Указ. соч. С. 155.
- ¹⁸ *Notaker H.* Mat og måltid. Oslo, 2006. P. 5.
- ¹⁹ *Sundnes H. M.* Biter av Norge — smak av verden. Oslo, 2005.
- ²⁰ *Garborg A.* Hanna Winsnes's kokebok // Øybø M. (Red.) Brødtkest. Oslo, 2000. P. 137.
- ²¹ *Schönberg Erken H.* Stor kokebok for større og mindre husholdninger. Oslo, 2002 <1951; 1912>.
- ²² *Синельников С., Соломоник Т.* Каменная рыба и живая вода // Всемирный следопыт. 2008. № 8. С. 88.
- ²³ *Ræstad L.* Kokebok. Oslo, 1958.
- ²⁴ *Siem K.* Kåres nam-nam-bok. Oslo, 1974.
- ²⁵ *Hopp Z.* Trollkrittet. 1948.
- ²⁶ Цит. по: *Waage L.R.* Ikke lek med maten. Hopp som kokk // Bø Grønstøl M. (red.) Ordet og kjødet. Stavanger, 2003. P. 96.
- ²⁷ URL: <http://www.findusfoodservice.no/GetFile.asp?id=34>
- ²⁸ *Hagen St. E.* Glad i Mat. 2001. № 5. P. 2.
- ²⁹ *Синельников С., Соломоник Т.* Указ. соч. С. 88.
- ³⁰ *Eriksen T.H.* Typisk norsk. 1993. S. 1. P. 19.
- ³¹ См., например: *Cornier S.* Fra Bryggen til Bordet // Vinbladet. 1998. № 1. P. 24.
- ³² *Berge G.* Tørrfisk. Otta, 1996. P. 7.
- ³³ KK. 2003. № 33. P. 51.
- ³⁴ *Notaker H.* Mat og måltid. Oslo, 2006. P. 53.
- ³⁵ *Landsverk J.* Lutefisken er redda: Lokkar spyflugene i fella // Apollon. 2007. № 4. P. 16.
- ³⁶ Tidsskrift for Den Norske Lægeforening 2001. P. 121.
- ³⁷ *Каппати А., Монтанари М.* Итальянская кухня. История одной культуры. М., 2006. С. 153.

- ³⁸ URL: <http://www.klippfisk.no>
- ³⁹ Цит. по: *Каптари А., Монтанари М.* Указ. соч. С. 178.
- ⁴⁰ *Генис А.* Колобок. Кулинарные путешествия. М., 2007. С. 147.
- ⁴¹ Там же. С. 150.
- ⁴² *Glad i Mat.* 2000. № 1.
- ⁴³ *Kielland Th. B.* Klær og mat i det nittende århundre // *Norsk kulturhistorie.* Bd. 4. Oslo, 1940. P. 411–412.
- ⁴⁴ *Hjemmet.* 1988. № 39.
- ⁴⁵ *Amilien V.* Norsk smak for norsk mat // *Aftenposten.* 26.10.2008.
- ⁴⁶ Газета *Aftenposten* 18.12.2005 со ссылкой на агенство NTB.
- ⁴⁷ См.: *Frølich W.* Poteten — knollen med det utrolige potensialet // *Glad i Mat.* 2008. № 3. P. 60.
- ⁴⁸ *Mat som gleder.* Eldorado hefte. Oktober 1991.
- ⁴⁹ URL: http://www.kvinneguiden.no/magasin/drikke/_vi_drikker_100_liter_melk_hver/29874
- ⁵⁰ *Pedersen B.* Sandra Taus og julenatta // *Norsk Jul.* Oslo, 1993. P. 28.
- ⁵¹ *Frølich W.* Flatbrød og knekkebrød — sunt og knasende godt! // *Glad i Mat.* 2004. № 6. P. 68.
- ⁵² *Berge G.* Tørrfisk. Otta, 1996. P. 110.
- ⁵³ *Dagbladet* 22.12.2001.
- ⁵⁴ *Синельников С., Соломоник Т.* Указ. соч. С. 93.
- ⁵⁵ См., например: no.wikipedia.org/wiki/Akevitt
- ⁵⁶ *Aftenposten* 24.08.06.
- ⁵⁷ *Glad i Mat.* 1999. № 1.
- ⁵⁸ *Каптари А., Монтанари М.* Указ. соч. С. 133.
- ⁵⁹ *Лотман Ю.М.* Беседы о русской культуре. СПб., 1994. С. 386.
- ⁶⁰ *Amilien V.* Norsk smak for norsk mat // *Aftenposten.* 26.10.2008. P. 4.
- ⁶¹ *Notaker H.* Op. cit. P. 5.
- ⁶² *Григулевич Н.И.* Указ. соч. С. 190.
- ⁶³ См. подробнее в кн.: *Каптари А., Монтанари М.* Указ. соч. С. 221–226.
- ⁶⁴ *КК.* 2003. № 45.
- ⁶⁵ *Gjesdal K.* Kokebøker, smak og smakløshet // *Samtiden.* 2002. № 4. P. 60–68.
- ⁶⁶ *Black W.* Al dente. 2004. S. 1. P. 306.
- ⁶⁷ *Hagen St. E.* *Glad i Mat.* 2001. № 5. P. 2.
- ⁶⁸ *Aftenposten* 21.12.05.
- ⁶⁹ *Glad i Mat.* 2008. № 3.
- ⁷⁰ *Hanssen B.H.* (Red.). *Mat på norsk.* Kom forlag, 2003.
- ⁷¹ *Glad i Mat.* 2005. № 4. P. 9.
- ⁷² *Aftenposten* 18.12.05.
- ⁷³ *КК.* 2004. № 50.
- ⁷⁴ *Dagbladet* 10.11.01.
- ⁷⁵ *Grønner E.* Brent B. Gyldendal, 2007. P. 142.
- ⁷⁶ Например, <http://www.matoppskrift.no/sider/oppskrift3868.asp> и многие другие.
- ⁷⁷ *Glad i Mat.* 2005. № 1.